BQ3N3T013

Встраиваемый духовой шкаф

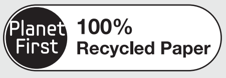
Руководство пользователя

РУССКИЙ

Представьте... возможности

Благодарим вас за приобретение продукта компании Samsung.
Для получения более полной информации зарегистрируйте свое устройство на веб-сайте

www.samsung.com/register



Данное руководство напечатано на полностью перерабатываемой бумаге.



Использование руководства

Благодарим вас за приобретение встраиваемого духового шкафа компании Samsung.
Настоящее руководство содержит важные рекомендации по технике безопасности, а также инструкции по эксплуатации и обслуживанию устройства.
Перед использованием духового шкафа внимательно прочитайте это руководство.
Сохраните его для последующего обращения.

В руководстве используются следующие символы.







Меры предосторожности

Установка духового шкафа должна выполняться квалифицированным электриком. Лицо, выполняющее установку, несет ответственность за правильное подключение духового шкафа к источнику электропитания с соблюдением техники безопасности.

ЭЛЕКТРОБЕЗОПАСНОСТЬ

Если духовой шкаф при транспортировке был поврежден, не подключайте его к источнику электропитания.

- Установка духового шкафа должна выполняться квалифицированным электриком.
- Эксплуатация поврежденного или неисправного духового шкафа запрещена.
- Ремонт духового шкафа должен выполняться квалифицированными техническими специалистами. Ошибки при выполнении ремонта могут сделать последующую эксплуатацию духового шкафа небезопасной. Для выполнения ремонта духового шкафа следует обратиться
  в сервисный центр компании SAMSUNG или к продавцу устройства.
- Если шнур питания неисправен, следует заменить шнур или узел питания, приобретя их у изготовителя или его уполномоченного представителя.
- Шнуры питания и электропровода не должны касаться духового шкафа.
- Сеть электропитания, к которой подключается духовой шкаф, должна быть защищена протестированным предохранителем или автоматическим выключателем. Запрещается использовать удлинительные кабели и разветвители.
- Табличка с техническими характеристиками духового шкафа находится на правой стороне дверцы.
- При выполнении чистки или ремонта отключайте духовой шкаф от сети электропитания.
- При подключении электроприборов к розеткам, расположенным около духового шкафа, соблюдайте осторожность.
- Духовой шкаф не предназначен для использования лицами (в том числе детьми) с ограниченными физическими и умственными возможностями, возможностями восприятия, а также лицами, не имеющими необходимого опыта или знаний. Исключения возможны при осуществлении надлежащего надзора за такими лицами или при проведении их предварительного обучения человеком, ответственным за их безопасность.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. При эксплуатации духовой шкаф может нагреваться. Следите за тем, чтобы дети не получили ожоги.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Чтобы избежать поражения электрическим током, перед заменой лампы следует обязательно отключить духовой шкаф от сети электропитания. Во время работы внутренние поверхности камеры нагреваются до очень высокой температуры.

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ ЭКСПЛУАТАЦИИ

- Этот духовой шкаф предназначен для приготовления пищи только в домашних условиях.
- Во время работы духового шкафа его внутренние поверхности нагреваются до высокой температуры, поэтому существует опасность получить ожоги. Не касайтесь нагревательных элементов и внутренних поверхностей духового шкафа, пока они не остынут.
- Не храните в духовом шкафу легковоспламеняющиеся материалы.
- Если духовой шкаф долгое время работает при высокой температуре, его внешние поверхности нагреваются.
- Открывая дверцу духового шкафа во время приготовления пищи, соблюдайте осторожность, чтобы не обжечься горячим воздухом или паром.
- Если в приготовляемом блюде содержится алкоголь, под воздействием высокой температуры он может испаряться. При контакте со стенками камеры частицы такого пара могут воспламеняться.
- В целях безопасности не применяйте для чистки духового шкафа оборудование, создающее струю пара или воды с высоким давлением.
- Следите, чтобы во время работы духового шкафа дети находились на безопасном расстоянии от него.
- Пиццу и другие замороженные продукты следует готовить на решетке с большим шагом. Если использовать противень для выпечки, разность температур может привести к его деформации.
- Не допускайте попадания воды на нижнюю поверхность камеры духового шкафа, когда он нагрет. Это может привести к повреждению эмали на поверхности шкафа.
- Во время работы дверца духового шкафа должна быть закрыта.
- Не покрывайте нижнюю поверхность камеры духового шкафа алюминиевой фольгой и не помещайте на нее противни и формы для выпечки. Алюминиевая фольга препятствует теплопередаче, что может привести к повреждению эмалированных поверхностей и испортить приготовляемое блюдо.
- Фруктовые соки могут оставить на эмалированных поверхностях духового шкафа несмываемые пятна, поэтому при приготовлении выпечки с высоким содержанием влаги следует использовать глубокий противень.
- Не оставляйте посуду на открытой дверце духового шкафа.
- Дети и лица с ограниченными физическими возможностями могут пользоваться духовым шкафом только под наблюдением.
- Следите, чтобы дети не играли с духовым шкафом.


ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Не отключайте духовой шкаф от источника электропитания даже по завершении процесса приготовления.

ИНСТРУКЦИИ ПО УТИЛИЗАЦИИ

Утилизация упаковки

- Упаковка духового шкафа изготовлена из материала, пригодного для вторичной переработки.
- При утилизации упаковочный материал духового шкафа следует поместить в надлежащий контейнер для мусора.

Утилизация духового шкафа

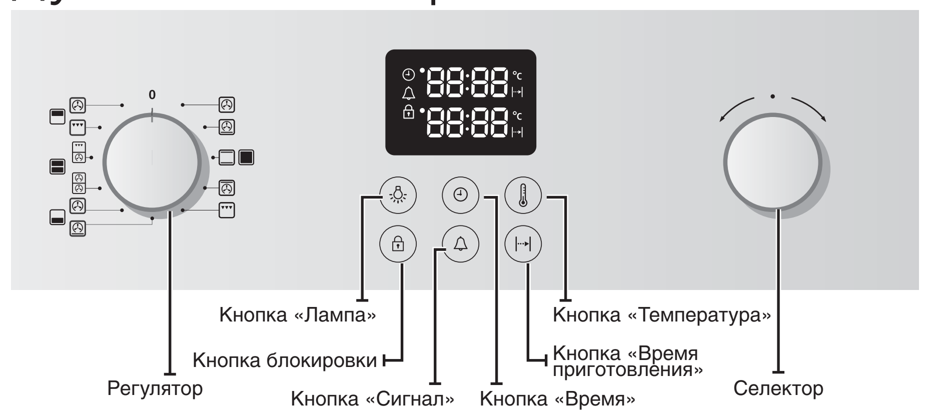
Перед утилизацией духового шкафа приведите его в нерабочее состояние, чтобы он не был опасен.

Отключите духовой шкаф от сети электропитания и отсоедините от него шнур электропитания.

В целях охраны окружающей среды бытовая техника должна утилизироваться надлежащим образом.

- Не выбрасывайте духовой шкаф вместе с бытовыми отходами.
- Для получения информации о датах и местах сбора специализированных отходов обратитесь в соответствующие органы местной власти.

Элементы управления духовым шкафом





Дизайн передней панели

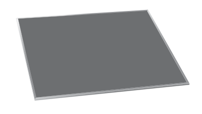
Существует несколько вариантов выполнения передней панели. Они различаются сочетаниями материалов, включая нержавеющую сталь и стекло, а также цветов — черного и белого. Компания Samsung может изменять внешний вид передней панели и заменять материал, из которого она изготовлена, для усовершенствования устройства.

Принадлежности

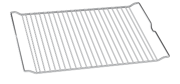
Новый духовой шкаф Samsung поставляется с различными принадлежностями, которые значительно облегчают приготовление всевозможных блюд. Это, в частности, разделитель для параллельного приготовления, противни, решетки и вертел для гриля.



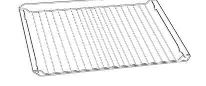
ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ. Принадлежности должны быть правильно установлены на направляющих. Чтобы избежать повреждения эмалированных поверхностей, расстояние от противней до нижней части духового шкафа должно составлять не менее 2 см.



Разделитель
Разделитель используется для параллельного приготовления.
Он разделяет верхнее и нижнее отделения и вставляется в третьи по счету направляющие.



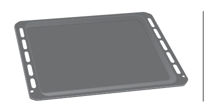
Решетка с малым шагом (дополнительная принадлежность)
Решетка с малым шагом служит для жарки и гриллирования. Кроме того, ее можно использовать вместе с противнем для жидкости, чтобы предотвратить попадание жидкости на нижнюю поверхность камеры духового шкафа.



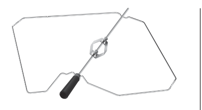
Решетка с большим шагом
Решетка с большим шагом служит для жарки и гриллирования. На нее также можно ставить различную посуду для запекания.



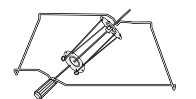
Противень для жидкости
Глубокий противень для жидкости подходит для жарки. Кроме того, его можно использовать вместе с решеткой с малым шагом, чтобы предотвратить попадание жидкости на нижнюю поверхность камеры духового шкафа.



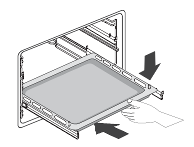
Противень для выпечки
Плоский противень для выпечки используется для приготовления тортов, печенья и других мучных кондитерских изделий.



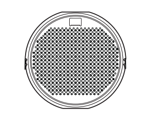
Вертел для гриля (дополнительная принадлежность)
Вертел для гриля служит для приготовления на гриле птицы, например цыплят. С его помощью можно готовить только при одиночном приготовлении, поскольку он крепится к адаптеру на задней панели, расположенному на уровне третьих направляющих. Перед приготовлением необходимо снять черную рукоятку.



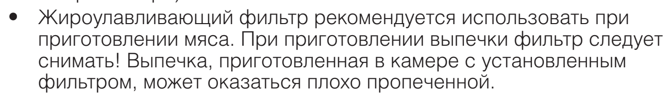
Мультивертел для барбекю (дополнительная принадлежность)
Способ применения:
- Поместите глубокий противень (без подставки) в первые направляющие или, если кусок мяса для жарки очень большой, на нижнюю поверхность камеры, чтобы в него стекал сок.
- Наденьте одну из вилок на вертел, а затем насадите на него кусок мяса для жарки.
- По краям глубокого противня можно разложить бланшированный картофель и овощи, чтобы пожарить их одновременно с мясом.
- Поместите опорную рамку на среднюю полку так, чтобы v-образная часть находилась ближе к вам.
- Чтобы облегчить вставку вертела, можно прикрутить рукоятку на тупой конец.
- Поместите вертел на опорную рамку острым концом назад и аккуратно продвиньте его вглубь, чтобы кончик вертела вошел в поворотный механизм, расположенный на задней стенке камеры. Тупой конец вертела должен располагаться на v-образной части. На вертеле, ближе к дверце духового шкафа, есть два выступа. Они предотвращают продвижение вертела вперед, а также поддерживают рукоятку.
- Перед приготовлением отвинтите рукоятку. После приготовления прикрутите рукоятку на место и извлеките вертел из опорной рамы.



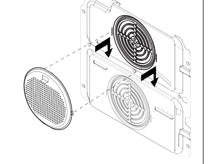
Выдвижные направляющие (дополнительная принадлежность)
- Если необходимо приготовить пищу на решетке или противне, выдвиньте направляющие до требуемого уровня.
- Поместите решетку или противень на направляющие и задвиньте их. Убедившись, что направляющие полностью задвинуты, закройте дверцу духового шкафа.



Жироулавливающий фильтр
- Жироулавливающий фильтр, устанавливаемый на заднюю стенку внутреннего отделения духового шкафа, защищает вентилятор, круговой нагреватель и камеру шкафа от загрязнения (в частности, от брызг жира).



- Жироулавливающий фильтр рекомендуется использовать при приготовлении мяса. При приготовлении выпечки фильтр следует снимать! Выпечка, приготовленная в камере с установленным фильтром, может оказаться плохо пропеченной.



- Если фильтр установлен с использованием программы автоматического приготовления, для достижения лучших результатов (при необходимости) увеличьте время приготовления.

Пробные блюда

В соответствии со стандартом EN 60350

Выпечка

Рекомендации для выпечки приводятся с учетом того, что духовой шкаф предварительно прогрет.

Блюдо	Посуда и примечания	Уровень противня/ решетки	Режим приготовления	Температура (°C)	Время приготовления (мин.)
Песочный корж	Противень для выпечки	3	Обычный	150–170	20–30
		2	Конвекция	150–170	20–30
	Противень для выпечки + противень для жидкости	1 + 4	Конвекция	150–170	20–30
Небольшие пирожные	Противень для выпечки	3	Обычный	160–180	15–25
		2	Конвекция	150–170	30–35
	Противень для выпечки + противень для жидкости	1 + 4	Конвекция	150–170	20–30
Низкокалорийный бисквитный торт	Форма для выпечки + решетка с большим шагом (с темным покрытием, диаметр 26 см)	2	Обычный	160–180	20–30
		2	Конвекция	150–170	40–50
Яблочный пирог	Решетка с большим шагом + противень для выпечки + 2 разъемные формы для выпечки (с темным покрытием, диаметр 20 см)	1 + 3	Конвекция	170–190	80–100
	Решетка с большим шагом + 2 разъемные формы для выпечки (с темным покрытием, диаметр 20 см)	1 (размещение по диагонали)	Обычный	170–190	70–80

*** Два торта (пирога) размещаются на одной решетке — в дальнем левом углу и в ближнем правом.**

**** Два торта (пирога) располагаются в центре друг над другом.**

Гриль

Прогрейте пустой духовой шкаф, включив функцию большого гриля на максимальной мощности на 5 минут.

Блюдо	Посуда и примечания	Уровень противня/ решетки	Режим приготовления	Температура (°C)	Время приготовления (мин.)
Тост из белого хлеба	Решетка с большим шагом	5	Большой гриль	270	1: 1–2 2: 1–1,5
Гамбургеры с говядиной (12 шт.)	Решетка с малым шагом + противень для жидкости	4	Большой гриль	270	1: 7–10 2: 6–9

* Гамбургеры с говядиной: предварительно прогрейте пустой духовой шкаф, включив функцию большого гриля на 15 минут.

Возможности шкафа

Духовой шкаф предлагает пять режимов работы. В зависимости от способа приготовления блюда (параллельное или одиночное) доступны следующие режимы.

Одиночное приготовление

	**Обычный режим** Тепло поступает сверху и снизу. Этот режим предназначен для приготовления обычной выпечки и большинства жареных блюд. Рекомендуемая температура: 200 °C
	**Конвекция** Тепло равномерно распределяется с помощью вентиляторов. Этот режим предназначен для разморозки и приготовления выпечки. Рекомендуемая температура: 170 °C
	**Верхний нагреватель + конвекция** Тепло поступает сверху и равномерно распределяется с помощью вентиляторов. Этот режим предназначен для приготовления блюд с корочкой, например жареного мяса. Рекомендуемая температура: 190 °C
	**Нижний нагреватель + конвекция** Тепло поступает снизу и равномерно распределяется с помощью вентиляторов. Этот режим предназначен для приготовления пиццы, хлеба и пирогов. Рекомендуемая температура: 190 °C
	**Гриль** Тепло создается малым грилем. Этот режим предназначен для приготовления небольших блюд, которым не требуется много тепла, таких как рыба и фаршированные багеты. Рекомендуемая температура: 240 °C

Приготовление в верхнем отделении

	**Конвекция** Тепло равномерно распределяется с помощью вентиляторов. Этот режим предназначен для разморозки и приготовления выпечки. Рекомендуемая температура: 170 °C
	**Гриль** Тепло создается малым грилем. Этот режим предназначен для приготовления небольших блюд, которым не требуется много тепла, таких как рыба и фаршированные багеты. Рекомендуемая температура: 240 °C

Параллельное приготовление

	**Верхнее отделение: гриль** Тепло создается малым грилем. Этот режим предназначен для приготовления небольших блюд, которым не требуется много тепла, таких как рыба и фаршированные багеты. Рекомендуемая температура: 240 °C **Нижнее отделение: конвекция** Тепло равномерно распределяется с помощью вентиляторов. Этот режим предназначен для разморозки и приготовления выпечки. Рекомендуемая температура: 170 °C
	**Оба отделения: конвекция** Тепло равномерно распределяется с помощью вентиляторов. Этот режим предназначен для разморозки и приготовления выпечки. Рекомендуемая температура: 170 °C

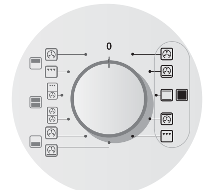
Приготовление в нижнем отделении

	**Конвекция** Тепло равномерно распределяется с помощью вентиляторов. Этот режим предназначен для разморозки и приготовления выпечки. Рекомендуемая температура: 170 °C
	**Нижний нагреватель + конвекция** Тепло поступает снизу и равномерно распределяется с помощью вентиляторов. Этот режим предназначен для приготовления пиццы, хлеба и пирогов. Рекомендуемая температура: 190 °C

Одиночное приготовление

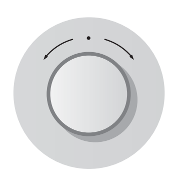
При одиночном приготовлении устройство работает как стандартный духовой шкаф. Это необходимо при приготовлении больших
блюд или при работе с некоторыми принадлежностями, например вертелом для гриля. При одиночном приготовлении доступны все режимы духового шкафа.

ОДИНОЧНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ		При одиночном приготовлении доступны все функции духового шкафа. Устройство работает как стандартный духовой шкаф.



01 I Использование одиночного приготовления
Удалите разделитель из духового шкафа.
При использовании одиночного приготовления доступны все функции духового шкафа.





02 I Установка температуры
Нажмите кнопку «Температура». Цифры, обозначающие температуру, начнут мигать.
Поворачивая **селектор**, выберите нужное значение.

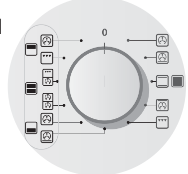
Параллельное приготовление

Духовой шкаф оснащен уникальной системой параллельного приготовления. Она позволяет готовить два блюда одновременно при разных температурах в верхнем и нижнем отделениях. Кроме того, можно использовать только одно из отделений, экономя свое время и электроэнергию.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ В ВЕРХНЕМ ОТДЕЛЕНИИ		Конвекция I большой и малый гриль В верхнем отделении можно готовить небольшие блюда, экономя свое время и электроэнергию.
ПАРАЛЛЕЛЬНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ		Все режимы, поддерживаемые в каждом из отделений Благодаря системе параллельного приготовления можно одновременно готовить два блюда при различной температуре и в разных режимах.
НИЖНЕЕ ОТДЕЛЕНИЕ		Конвекция I нижний нагреватель + конвекция В нижнем отделении можно готовить небольшие блюда, экономя свое время и энергию.

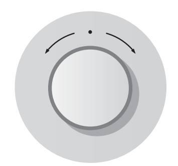
Использование системы параллельного приготовления I **01**

Вставьте разделитель в третьи по счету направляющие.



Можно выбрать один из режимов, доступных при использовании системы параллельного приготовления.







Установка температуры в верхнем отделении I **02**

Нажмите кнопку **Температура**. Цифры, обозначающие температуру в верхнем отделении, начнут мигать.

Поворачивая **селектор**, выберите нужное значение.

03 I Установка температуры в нижнем отделении

Нажмите кнопку **Температура**. Цифры, обозначающие температуру в нижнем отделении, начнут мигать.

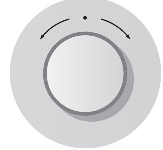


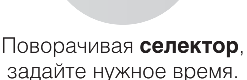
Защита от электрического перенапряжения

- Эта функция служит для защиты устройства от скачков напряжения.
- При сильном скачке напряжения подается сигнал и отображается ошибка -UP-. Нагреватель, освещение, конвекция и вращение вертела отключаются.
- Активация функции защиты от перенапряжения может прервать процесс приготовления.
- Как только напряжение стабилизируется, функция защиты от перенапряжения автоматически отключается и духовой шкаф возвращается в рабочее состояние.

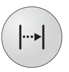
Один раз: верхнее отделение
Два раза: нижнее отделение

УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ





Поворачивая **селектор**, задайте нужное время.



Установка времени приготовления | **01**

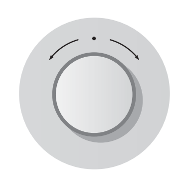
Нажмите кнопку **Время приготовления**. Цифры, обозначающие время приготовления, начнут мигать.

02 | Подтверждение времени приготовления

Нажмите кнопку **Время приготовления** еще раз или подождите 4–5 секунд.

КОРРЕКТИРОВКА ВРЕМЕНИ







Изменение времени | **01**

Нажмите кнопку **Время приготовления**. Цифры, обозначающие время, начнут мигать.

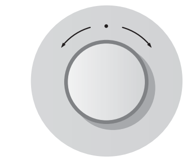
Поворачивая **селектор**, задайте новое время приготовления.

02 | Подтверждение измененного времени

Нажмите кнопку **Время приготовления** еще раз. Будет задано новое время.

ИЗМЕНЕНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ







Установка температуры | **01**

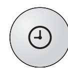
Нажмите кнопку **Температура**. Цифры, обозначающие температуру, начнут мигать.

Поворачивая **селектор**, задайте новую температуру.

02 | Подтверждение температуры

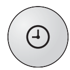
Подождите 4–5 секунд. Будет установлена новая температура.

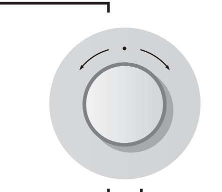
УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ

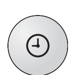


Изменение значения часов | **01**

Нажмите кнопку **Время**. Цифры, обозначающие часы, начнут мигать.







Изменение значения минут | **02**

Нажмите кнопку **Время**. Цифры, обозначающие минуты, начнут мигать.

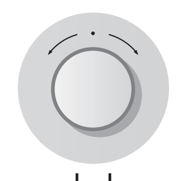
Поворачивая **селектор**, задайте нужное время.

03 | Подтверждение времени

Еще раз нажмите кнопку **Время**, чтобы подтвердить выбранное время.

УСТАНОВКА СИГНАЛА







Установка времени сигнала | **01**

Нажмите кнопку **Сигнал**. Цифры, обозначающие время сигнала, начнут мигать.

Поворачивая **селектор**, задайте время таймера.

02 | Подтверждение времени сигнала

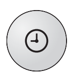
Нажмите кнопку **Сигнал** еще раз или подождите 3 секунды. Время сигнала будет установлено.

ОТКЛЮЧЕНИЕ СИГНАЛА



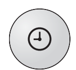
Нажмите и удерживайте кнопку **Сигнал** в течение двух секунд. Значок сигнала исчезнет, а на дисплее появится текущее время.

ПРОСМОТР ВРЕМЕНИ



Во время приготовления нажмите кнопку **Время**, чтобы просмотреть текущее время.

ВКЛЮЧЕНИЕ И ОТКЛЮЧЕНИЕ ЗВУКА




Чтобы включить или выключить тоновый сигнал, нажмите одновременно кнопки **Время** и **Температура** и удерживайте их в течение 3 секунд.

ЛАМПА



Нажмите кнопку **Лампа** один раз, чтобы включить освещение, и два раза — чтобы выключить его.

 Нижняя лампа приобретается дополнительно.

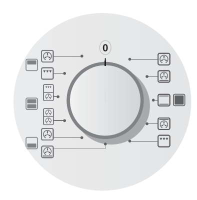
Нажмите кнопку **Лампа** 1 раз для включения полного освещения, 2 раза — для включения освещения верхнего отделения, 3 раза — для включения освещения нижнего отделения и 4 раза — для выключения освещения.

БЛОКИРОВКА ОТ ДЕТЕЙ



Удерживайте кнопку **Блокировка от детей** в нажатом положении две секунды. Индикатор в виде замка показывает, что включена блокировка от детей.

ВЫКЛЮЧЕНИЕ УСТРОЙСТВА



Чтобы выключить духовой шкаф, установите регулятор в положение «0».

Установка и обслуживание

УСТАНОВКА

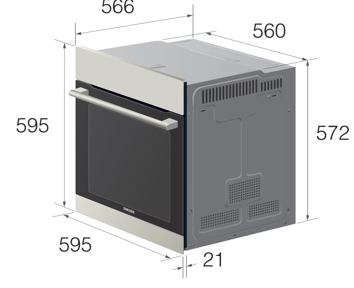
 **Меры предосторожности при установке**

Установка данного духового шкафа должна выполняться квалифицированным электриком. Лицо, выполняющее установку, несет ответственность за правильное подключение духового шкафа к источнику электропитания с соблюдением техники безопасности.

- Пользователи должны быть защищены от компонентов, находящихся под напряжением.
- Кухонная мебель, в которую устанавливается духовой шкаф, должна соответствовать требованиям к устойчивости, указанным в стандарте DIN 68930.

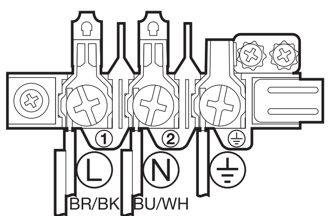
Технические характеристики

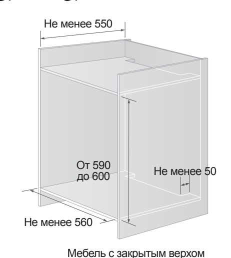
Входное напряжение и частота	230 В, 50 Гц
Полезный объем	65 л
Выходная мощность	до 3650 Вт
Масса нетто	прибл. 35.5 кг
Масса брутто	прибл. 40.5 кг
Габариты (Ш x В x Г)	595 x 595 x 566 мм
Размеры камеры (Ш x В x Г)	440 x 365 x 405 мм



Подключение к сети электропитания

Если для подключения духового шкафа к сети электропитания не используется штепсельная вилка, для соблюдения техники безопасности необходимо установить многополюсный выключатель с расстоянием между контактами не менее 3 мм. Шнур электропитания (H05 RR-F или H05 VV-F) должен иметь сечение 1,5–2,5 мм^2 и длину не менее 1,5 м, но достаточную для прямого подключения шкафа к сети электропитания даже в том случае, если он стоит на полу возле места установки. Прежде чем подключать провода электропитания, с помощью отвертки откройте заднюю крышку соответствующего отсека и ослабьте винты клемм. Провод заземления духового шкафа необходимо подключить к клемме со значком заземления (⏚). Если духовой шкаф подключается к сети электропитания с помощью штепсельной вилки, розетка должна находиться в легкодоступном месте. Компания Samsung не несет ответственности за проблемы, возникшие из-за неправильного заземления или его отсутствия.





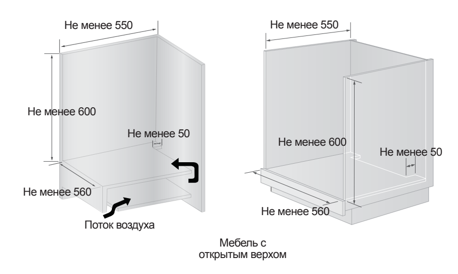
Мебель с закрытым верхом

Установка в кухонной мебели

Данный духовой шкаф является встраиваемым и должен устанавливаться в подходящий шкаф с открытым или закрытым верхом.

- Соблюдайте минимальные требуемые расстояния.
- Закрепите духовой шкаф с обеих сторон с помощью винтов.

По завершении установки удалите защитную виниловую пленку с дверцы духового шкафа и с его внутренних поверхностей.



Мебель с открытым верхом

ПЕРВОНАЧАЛЬНАЯ УСТАНОВКА

Первоначальная очистка

Прежде чем приступать к эксплуатации духового шкафа, его нужно тщательно очистить. Не используйте абразивные чистящие средства, салфетки и вещества, а также сильнодействующие химические вещества (кислоты, щелочи, растворители и т. п.), поскольку они могут повредить поверхности духового шкафа.
Вымойте противень для выпечки, противень для жидкости, решетки и другие принадлежности, а также камеру и направляющие духового шкафа теплой водой, используя моющее средство и мягкую чистую салфетку. Протрите лицевую сторону влажной и чистой мягкой салфеткой.
Установите время на встроенных часах и извлеките из духового шкафа все принадлежности. Включите духовой шкаф и оставьте его работать на час в режиме конвекции (одиночное приготовление) при температуре 200 °C. Эта процедура позволит устранить из духового шкафа все остатки производственных веществ и будет сопровождаться характерным запахом. Наличие запаха не свидетельствует о неисправности, но необходимо обеспечить на время выполнения процедуры надлежащую вентиляцию кухни.

РАЗРЕШЕНИЕ ПРОБЛЕМ

ПРОБЛЕМА	**РЕШЕНИЕ**
Духовой шкаф не нагревается.	• Возможно, устройство выключено. Включите его. • Возможно, не задано время. Установите время. • Проверьте, выполнена ли необходимая настройка. • Возможно, в электросети перегорел плавкий предохранитель или сработал автоматический выключатель. Попробуйте заменить предохранитель или включить выключатель. Если это не поможет решить проблему, обратитесь к электрику.
Я выбрал режим работы духового шкафа и установил температуру, но он не нагревается.	• Проблема может быть вызвана неполадками в духовом шкафу. Обратитесь в местный сервисный центр.
На дисплее появляется код ошибки, и духовой шкаф не нагревается.	• Обратитесь к справочной таблице на странице 5 настоящего руководства.
Дисплей с показаниями времени мигает.	• Дисплей мигает после внезапных отключений электропитания. Установите время.
Не работает освещение духового шкафа.	• Лампа освещения перегорела. Замените лампу в соответствии с инструкциями на странице 19 данного руководства.
Я выбрал режим, при котором вентилятор не должен работать, но он все равно вращается.	• После приготовления пищи вентилятор работает, пока духовой шкаф не охладится. Если вентилятор продолжает работать после охлаждения шкафа, обратитесь в местный сервисный центр.

РАСШИФРОВКА СООБЩЕНИЙ ОБ ОШИБКАХ

КОД	ПРОБЛЕМА	РЕШЕНИЕ
S-01	Сработало защитное отключение. Духовой шкаф слишком долго работает с заданной температурой.	Выключите духовой шкаф и извлеките пищу. Дайте устройству остыть перед дальнейшим использованием.
SE	Клавиша нажата более 10 секунд.	Если это сообщение появилось без видимых причин (вы не нажимали и не удерживали кнопки), обратитесь в местный сервисный центр компании Samsung.
-dE-	Не установлен разделитель. Некорректное использование разделителя.	При приготовлении в верхнем или нижнем отделении, а также при использовании системы параллельного приготовления разделитель должен быть вставлен. При одиночном приготовлении разделитель должен отсутствовать.
E-** [1)]	Эти коды отображаются, когда существует риск возникновения неисправности. Их появление позволяет исключить эксплуатацию неисправного духового шкафа или предотвратить возникновение опасных ситуаций.	Обратитесь в местный центр обслуживания клиентов SAMSUNG.
-UP-	Эта функция служит для защиты устройства от скачков напряжения. При сильном скачке напряжения подается сигнал и отображается сообщение -UP-. Нагреватель, освещение, конвекция и вращение вертела отключаются.	Как только напряжение стабилизируется, функция защиты от перенапряжения автоматически отключается и духовой шкаф возвращается в рабочее состояние. Активация функции защиты от перенапряжения может прервать процесс приготовления.

1. На месте двух звездочек могут отображаться любые цифры.



Сообщение «E-08» не всегда свидетельствует о неисправности духового шкафа. Оно может появиться на экране, если напряжение ниже нормального, что приводит к увеличению времени нагревания. Прежде чем обращаться в сервисный центр, попробуйте перед запуском нужного режима предварительно разогреть камеру в режиме «Верхний нагреватель + конвекция». Если в этом случае ошибка не появляется, вероятно, вы не прогреваете духовой шкаф до заданной температуры перед помещением в него блюда.

Чистка и технический уход

БЫСТРАЯ СУШКА

1. Приоткройте дверцу, чтобы угол составлял примерно 30°.
2. С помощью регулятора выберите одиночное приготовление.
3. Нажмите кнопку выбора режима.
4. Выберите с помощью регулятора режим конвекции.
5. Установите время приготовления 5 минут и температуру 50 °C.
6. По истечении времени выключите духовой шкаф.

ПОВЕРХНОСТИ, ПОКРЫТЫЕ КАТАЛИТИЧЕСКОЙ ЭМАЛЬЮ (ДОПОЛНИТЕЛЬНО)

Съемная крышка покрыта темной каталитической эмалью. В результате вращения блюд и циркуляции воздуха при конвекции на ней могут оставаться пятна масла и жира. При нагреве духового шкафа до температуры 200 °C (например, для выпечки или жарки) эти пятна выгорают. Более высокая температура ускоряет выгорание пятен.

1. Извлеките из духового шкафа все принадлежности.
2. Очистите камеру духового шкафа в соответствии с инструкциями, приведенными в разделе «Чистка вручную».
3. Включите оба нагревательных элемента.
4. Установите температуру 250 °C.
5. Включите духовой шкаф и оставьте его работать приблизительно на час. Точное время зависит от уровня загрязнения. Пятна, оставшиеся после такой очистки, будут в дальнейшем исчезать во время приготовления блюд при высокой температуре.

ЧИСТКА ВРУЧНУЮ

⚠ **ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ**. ПЕРЕД ЧИСТКОЙ УБЕДИТЕСЬ, ЧТО ДУХОВОЙ ШКАФ И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ ОСТЫЛИ.

Камера духового шкафа

- Для очистки камеры духового шкафа используйте чистую ткань, смочив ее мягким моющим средством или теплой мыльной водой.
- Не чистите уплотнители дверцы вручную.
- Не используйте губки, предназначенные для промывки и очистки.
- Чтобы не повредить эмалированные поверхности, используйте специальные чистящие средства для духовых шкафов.
- Для удаления стойких пятен используйте специальное чистящее средство для духовых шкафов.

Не используйте абразивные чистящие средства и сильнодействующие химические вещества (кислоты, щелочи, растворители и т. п.), жесткие щетки, салфетки и губки, предназначенные для промывки, металлические мочалки, ножи и другие абразивные материалы.

Наружные поверхности духового шкафа

- Для очистки духового шкафа снаружи используйте чистую ткань, смочив ее мягким моющим средством или теплой мыльной водой.
- Вытирайте поверхности насухо бумажным полотенцем или сухой тканью.
- Не используйте для чистки металлические мочалки, едкие чистящие средства и абразивные материалы.

Передние панели из нержавеющей стали

- Не используйте металлические мочалки, губки, предназначенные для промывки и очистки, и другие абразивные средства: они могут повредить покрытие.

Передние панели из алюминия

- Аккуратно протрите поверхность мягкой чистой тканью или салфеткой из микрофибры, смоченной мягким средством для чистки стекла.

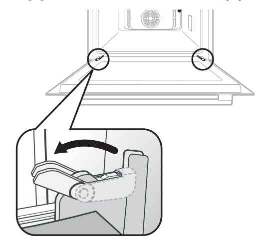
Принадлежности

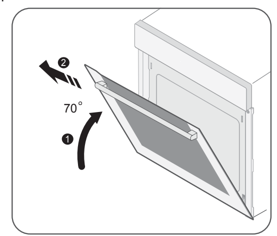
Мойте принадлежности после каждого использования и вытирайте насухо кухонным полотенцем. Для облегчения чистки принадлежности можно на 30 минут поместить в теплую мыльную воду.

СНЯТИЕ ДВЕРЦЫ

При обычной эксплуатации духового шкафа дверцу снимать не следует. Однако при необходимости ее можно снять, например для чистки, пользуясь приведенными ниже инструкциями.

 **ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ**. Дверца духового шкафа тяжелая.



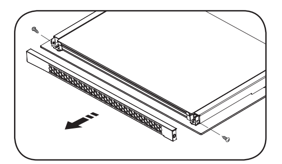


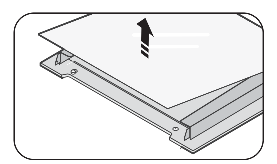
1. Откройте дверцу, а затем полностью откройте защелки на обеих петлях.
2. Прикройте дверцу, чтобы угол составлял примерно 70°. Двумя руками возьмите дверцу посередине с обеих сторон и тяните ее на себя и вверх, пока петли полностью не выйдут из отверстий.

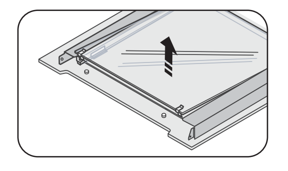
 **УСТАНОВКА.** Повторите действия 1 и 2 в обратном порядке.

СНЯТИЕ СТЕКОЛ ДВЕРЦЫ

На дверце духового шкафа имеется три слоя стекол. Их можно снять для чистки.







1. Отверните два винта с левой и правой сторон дверцы.
2. Отсоедините крышку, а затем снимите с дверцы стекло 1.
3. Поднимите стекло 2 и снимите два резиновых держателя с его верхней части, затем снимите стекло 3. Промойте стекла теплой водой или моющим средством и протрите насухо мягкой чистой тканью.

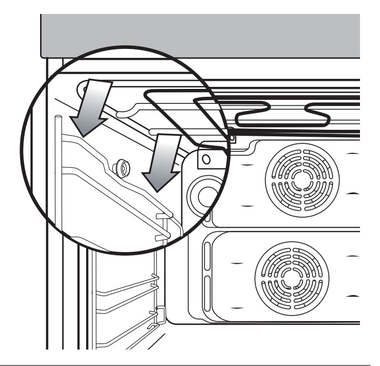
 **УСТАНОВКА.** Повторите действия 1, 2 и 3 в обратном порядке. В дверцах разных моделей духовых шкафов может устанавливаться разное число стекол — от 2 до 4.При установке внутреннего стекла 1 сторона с надписями должна находиться внизу.

Стойки с направляющими (дополнительно)

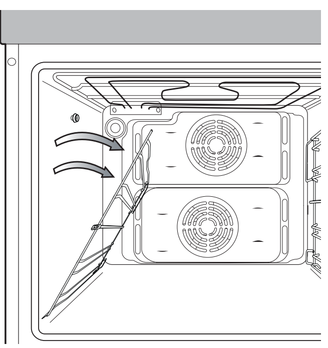
Для очистки внутренней поверхности духового шкафа можно удалить обе стойки с направляющими.

СНЯТИЕ СТОЕК

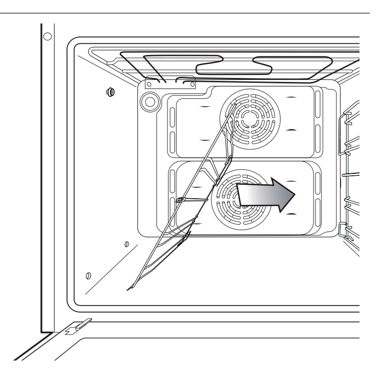
1. Нажмите на стойку вверху посередине.



2. Поверните стойку примерно на 45°.



3. Потяните стойку в сторону и извлеките ее из двух нижних отверстий.





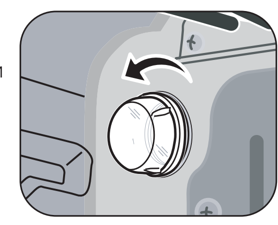
УСТАНОВКА. Повторите действия 1, 2 и 3 в обратном порядке.

ЗАМЕНА ЛАМПЫ ОСВЕЩЕНИЯ

⚠ **Опасность поражения электрическим током! Перед заменой лампы освещения выполните следующие действия.**

- Выключите духовой шкаф.
- Отключите духовой шкаф от сети электропитания.
- Постелите ткань на дно духового шкафа, чтобы защитить лампу и стеклянный колпачок от повреждения в случае падения.
- Лампы можно приобрести в сервисном центре компании SAMSUNG.

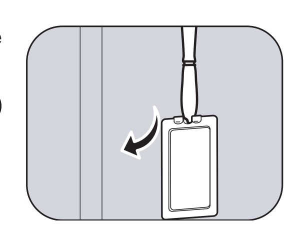
Лампа на задней стенке камеры



1. Снимите колпачок, вращая его против часовой стрелки, затем извлеките металлическое кольцо, уплотнительное кольцо и очистите стеклянный колпачок. При необходимости замените лампу (следует использовать лампу для духового шкафа: мощность 25 Вт, напряжение 230 В, жаростойкая — до 300 °C).
2. Если необходимо, очистите стеклянный колпачок, металлическое кольцо и уплотнительное кольцо.
3. Наденьте металлическое кольцо и уплотнительное кольцо на стеклянный колпачок.
4. Установите стеклянный колпачок на место и зафиксируйте его, вращая по часовой стрелке.



Лампа на боковой стенке камеры (дополнительно)



1. Приподнимите пальцами нижнюю сторону стеклянной крышки и вставьте под нее плоский острый предмет (например, столовый нож).
2. Снимите крышку.
3. При необходимости замените галогенную лампу (следует использовать лампу для духового шкафа: мощность 25–40 Вт, напряжение 230 В, жаростойкая — до 300 °C).

Совет. Прикасайтесь к галогенной лампе только через салфетку, чтобы на ее поверхности не оставалось пятен от пальцев.

4. Установите стеклянную крышку на место.

Подлежит использованию по назначению
в нормальных условиях
Срок службы: 7 лет





AB57

-. Сертификат : **POCC KR.AB57.B03929**

-. Срок действия : **с 07.07.2009 по 06.07.2012**

ИЗГОТОВЛЕНО В ТАЙЛАНДЕ
ИЗГОТОВИТЕЛЬ: САМСУНГ
ТОВАР СЕРТИФИЦИРОВАН: АЛЬТТЕСТ
АДРЕС:

"Тхай Самсунг Электроникс Ко., Лтд.", 313, Му 1, Сухфибан 8 роуд, Срирача Индастри Парк Т. Бунг А. Срирача Чонбури 20230, Тайланд

Импортер в России: ООО "Самсунг Электроникс Рус Компани", 125009, г. Москва, Большой Гнездниковский переулок, дом 1, строение 2

В СЛУЧАЕ ВОЗНИКНОВЕНИЯ ВОПРОСОВ ИЛИ КОММЕНТАРИЕВ

СТРАНА	ТЕЛЕФОН	ВЕБ-УЗЕЛ
RUSSIA	8-800-555-55-55	www.samsung.com
GEORGIA	8-800-555-555	
ARMENIA	0-800-05-555	
AZERBAIJAN	088-55-55-555	
KAZAKHSTAN	8-10-800-500-55-500	
UZBEKISTAN	8-10-800-500-55-500	
KYRGYZSTAN	00-800-500-55-500	
TADJIKISTAN	8-10-800-500-55-500	
UKRAINE	0-800-502-000	www.samsung.ua www.samsung.com/ua_ru
BELARUS	810-800-500-55-500	-
MOLDOVA	00-800-500-55-500	-

Кодовый номер: DG68-00269X